

LA BONNE FRANQUETTE

Au cœur du vieux Montmartre

Angle 2 rue des Saules et 18 rue St Rustique - 75018 Paris

Tel : +33 1 42 52 02 42 Fax : +33 1 42 52 14 85

Métro : Abbesses, Lamarck Caulaincourt, Funiculaire

Email : paris@labonnefranquette.com - Web : www.labonnefranquette.com

Promotion Déjeuner Montmartrois à 32€ TTC

Montmartrois 1

Kir et feuilletés

Terrine de saumon, crème acidulée

Suprême de volaille aux champignons de Paris

Miroir pêche cassis

Cuvée de La Bonne Franquette

Café

Montmartrois 2

Kir et feuilletés

Salade de Roquefort aux noix

Dos de cabillaud à l'huile d'olive et aux herbes

Génoise au chocolat amer

Cuvée de La Bonne Franquette

Café

Menu Tradition à 40 € TTC

Tradition 1

Kir et feuilletés

Terrine de Saint-Jacques sauce verte

Cuisse de canard à l'orange confite

Emotion chocolat

Cuvée de La Bonne Franquette

Café

Tradition 2

Kir et feuilletés

Salade Bonne Franquette

Filet de saumon à la vapeur sauce champagne

Délice aux Griottines

Cuvée de La Bonne Franquette

Café

Menu French-Cancan à 48 € TTC

Cancan 1

Kir et petits canapés

Salade folle aux écrevisses et agrumes

Pièce de bœuf rôtie à la bordelaise

Nougat glacé aux coulis de framboises

Bordeaux

Café

Cancan 2

Kir et petits canapés

Cannelloni de saumon, salade capucine

Confit de canard, pommes lyonnaises

Opéra

Bordeaux

Café

Menu Terroir à 59 € TTC

Terroir 1

Kir & assortiment de charcuterie

Mesclun aux anchois

Souris d'agneau braisée à l'anis, fenouil fondant

Glace artisanale Cacao Menthe feuille

Chablis, Bordeaux

Café & macarons

Terroir 2

Kir & assortiment de charcuterie

Boudin basque aux piments d'Espelette

Confit de canard, galette de pommes de terre

Glace artisanale Pêche de vigne verveine feuilles

Chablis, Bordeaux

Café & macarons

Menu Plaisir à 69 € TTC

Plaisir 1

L'impérial et petits canapés

Salade gourmande au foie gras

Magret de canard aux poires et griottines

Délice au chocolat

Chablis, Bordeaux

Café & macarons

Plaisir 2

L'impérial et petits canapés

Marbré de Saint Jacques tiède à l'anis

Filet de bœuf aux champignons des bois

Tarte Tatin - crème fraîche

Chablis, Bordeaux

Café & macarons

Plateau de fromages : 9 € Eau minérale : 4 €

Conditions de réservation et de facturation :

Plats identiques pour l'ensemble des convives. Le nombre exact de convives doit être fixé au plus tard 48 heures avant la date de prestation : c'est ce nombre qui servira de base à la facturation. Nous demandons un acompte de 50% lors de réservation et le solde le jour de la prestation..

LA BONNE FRANQUETTE

Aimer, manger, boire & chanter à Montmartre

LA BONNE FRANQUETTE

Au cœur du vieux Montmartre

Angle 2 rue des Saules et 18 rue St Rustique - 75018 Paris

Tel : +33 1 42 52 02 42 Fax : +33 1 42 52 14 85

Métro : Abbesses, Lamarck Caulaincourt, Funiculaire

Email : paris@labonnefranquette.com - Web : www.labonnefranquette.com

Menu Prestige à 80 € TTC

Prestige 1

L'impérial et petits canapés
Bûchette de saumon fumé et tartare
Marbré de saint jacques tiède à l'anis
Granité au calvados
Filet de bœuf rôti à l'estragon
Assiette gourmande
Petits fours frais & café
Chablis, Bordeaux

Prestige 2

L'impérial et petits canapés
Salade gourmande au foie gras
Suprême de sandre sauce lie de vin
Granité au calvados
Grenadin de veau aux girolles
Assiette gourmande
Petits fours frais & café
Chablis, Bordeaux

Menu Sélection à 110 € TTC

Sélection 1

Flûte de champagne et petits canapés
Saumon fumé sur blinis et son verre de vodka
Filet de bar, Sauce champagne
Granité au Calvados
Médaillon de veau façon Rossini
Assiette gourmande
Petits fours frais & café
Chablis, Haut-Médoc cru bourgeois

Sélection 2

Flûte de champagne et petits canapés
Foie gras et son verre de Jurançon
Noix de Saint-Jacques en coquille, Sauce champagne
Granité au Calvados
Filet de biche, châtaignes et griottes
Assiette gourmande
Petits fours frais & café
Chablis, Haut-Médoc cru bourgeois

Menu Champagne à 120 € TTC

Champagne de Vignerons

L'impérial et petits canapés
Bûchette de saumon fumé et tartare
Marbré de Saint Jacques tiède à l'anis
Granité au calvados
Filet de bœuf rôti à l'estragon
Assiette gourmande
Macarons et biscuits roses de Reims & café
*Champagne Drappier Pinot noir non dosé
Champagne José Michel Pinot meunier
Veuve Fourny 1^{er} cru Blanc de Blancs
(2/3 de bouteille par personne)*

Champagne Grandes Maisons

L'impérial et petits canapés
Salade gourmande au foie gras
Suprême de sandre sauce lie de vin
Granité au calvados
Grenadin de veau aux girolles
Assiette gourmande
Macarons et biscuits roses de Reims & Café
*Champagne Billecart-Salmon
Champagne Mercier
Champagne Roederer
(2/3 de bouteille par personne)*

Plateau de fromages : 9 € Eau minérale : 4 €

Animation musicale en dîner
Spectacle Montmartrois : 10 € pers
(french-cancan, mime et chanteuse réaliste)

Conditions de réservation et de facturation :

Plats identiques pour l'ensemble des convives. Le nombre exact de convives doit être fixé au plus tard 48 heures avant la date de prestation : c'est ce nombre qui servira de base à la facturation. Nous demandons un acompte de 50% lors de la réservation et le solde le jour de la prestation.

LA BONNE FRANQUETTE

Aimer, manger, boire & chanter à Montmartre